



2011年9月9日
業界諮詢論壇

「食物安全『誠』諾」

- 由食物安全中心與食物業界共同創建
- 以食物安全為核心，向顧客提供優質服務

「食物安全『誠』諾」承諾人承諾

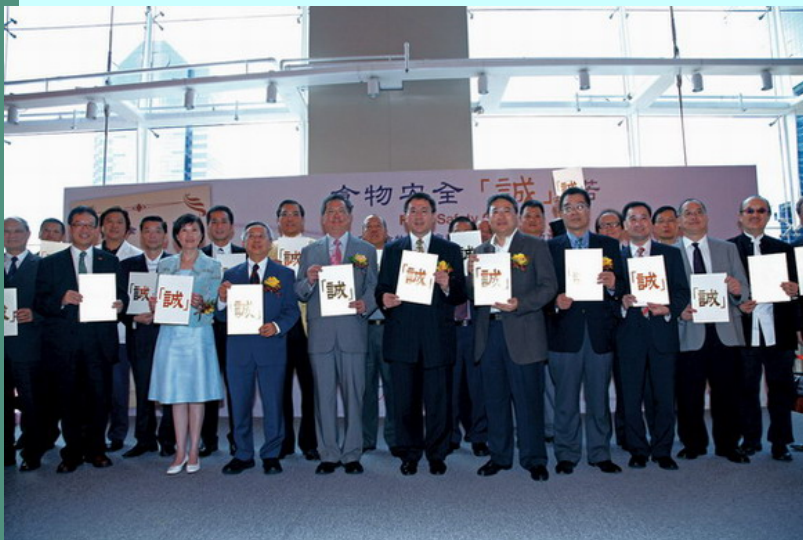
- 支持「食物安全『誠』諾」
- 緊貼食物安全發展
- 推廣食物業界的正面形象



「食物安全『誠』諾」承諾人



證書頒贈儀式



2008/09



2009/10

「食物安全『誠』諾」周年聚會2010/11



「食物安全『誠』諾」通訊

Newsletter of
Food Safety Charter

食物安全『誠』諾通訊

「食物安全『誠』諾」 Food Safety Charter

過去、現在與將來 Past, Present and Future

「食物安全『誠』諾」由食物安全中心與食物業界共同創建。成立以來，「食物安全『誠』諾」為業界提供日常運作中合適的措施，以食物安全為核心，向香港市民及各地遊客提供具創舉及顧客至上的優質服務。

「食物安全『誠』諾」的其中一項重點，是推廣世界衛生組織所提倡的「食物安全五要點」：

1. 精明選擇
2. 保持清潔
3. 生熟分開
4. 煮熟食物
5. 安全溫度

感謝食物業協會及業界的支持，今年「食物安全『誠』諾」正步入第三個年頭，讓我們重溫一下過往片段。




食物安全中心特別為「食物安全『誠』諾」的承辦人出版通訊，介紹「食物安全『誠』諾」及中心的最新動向。

This Newsletter is specially published for Signatories of the Food Safety Charter to let you know the latest news of the Charter and the Centre for Food Safety.

Food Safety Charter has been jointly developed by the Centre for Food Safety and the food trade. Since its establishment, Food Safety Charter has been providing facilitation for the food trade to incorporate appropriate measures in the day-to-day practice, so as to provide innovative and client-oriented quality services well-grounded on food safety to Hong Kong citizens and tourists from all over the world.

One aspect of the Charter is to promulgate the Five Keys to Food Safety advocated by the World Health Organization. The Five Keys to Food Safety are:

1. Choose
2. Clean
3. Separate
4. Cook
5. Safe Temperature

With the support of the food trade associations and businesses, we are now moving into the third year of the Food Safety Charter. Let's take a look what happened in the Charter in the past two years.

目錄 Content

- ◆ 食物安全『誠』諾之過去、現在與將來 The Past, Present and Future of the Food Safety Charter
- ◆ 食物安全發展近況 Food Safety Development Update
- ◆ 業界支援 Support to Trade

目錄

- 食物安全『誠』諾周年聚會
- 食物安全『誠』諾 2011/12 表願計劃
- 承辦人專訪——食物安全通訊
- 地區推廣
- 食物安全發展近況
- 食物安全條例
- 食物運輸時實施的建議管理方案
- 食物安全電子信息服務
- 業界支援
- Content Table
- Food Safety Charter Annual Meeting
- Signatory Visit
- Food Safety Charter 2011/12
- Recognition Scheme
- Recruitment of Signatory
- CFS activities
- Regional Symposium "From Food Incidents to Crisis Management"
- Interview with Signatories - Food Safety Bulletin
- Rolling Exhibition
- Food Safety Development Update
- Food Safety Ordinance
- Proposed Regulatory Framework for Pesticide Residues in Food
- Electronic News (E-news)
- Support to Trade

食物安全『誠』諾之過去、現在與將來 The Past, Present and Future of the Food Safety Charter | 1

Newsletter of
Food Safety Charter

食物安全『誠』諾通訊

此通訊特別為食物安全『誠』諾的承辦人編印，介紹食物安全『誠』諾及食物安全中心的最新動向。

This Newsletter is specially published for the Signatories of the Food Safety Charter to introduce the latest news of the Charter and the Centre for Food Safety.

目錄

- 食物安全『誠』諾周年聚會
- 食物安全『誠』諾 2011/12 表願計劃
- 承辦人專訪——食物安全通訊
- 地區推廣
- 食物安全發展近況
- 食物安全條例
- 食物運輸時實施的建議管理方案
- 食物安全電子信息服務
- 業界支援
- Content Table
- Food Safety Charter Annual Meeting
- Signatory Visit
- Food Safety Charter 2011/12
- Recognition Scheme
- Recruitment of Signatory
- CFS activities
- Regional Symposium "From Food Incidents to Crisis Management"
- Interview with Signatories - Food Safety Bulletin
- Rolling Exhibition
- Food Safety Development Update
- Food Safety Ordinance
- Proposed Regulatory Framework for Pesticide Residues in Food
- Electronic News (E-news)
- Support to Trade

食物安全『誠』諾周年聚會

中心於2011年2月24日在青洲英屬青年會舉辦首次的食物安全『誠』諾周年聚會。有別於過往兩年的證書頒發儀式，是次周年聚會邀請到食物專家講解最新的食物安全資訊，並由承辦人分享日常運作中確保食物安全的心得和經驗。

食物安全專員陳漢儀醫生在致辭時表示，今年的週年聚會只是一個起點，中心會在將來繼續透過不同的途徑，為承辦人提供最新的食物安全資訊，並邀請承辦人在不同的範疇作出分享，務求令承辦人獲得更全面的資訊，提升食物安全。

在聚會上，中心的衛生總管理處勸志先生向承辦人介紹即將生效的食物安全條例，詳細講解當中的食物進口商和分銷商登記制度及儲存紀錄的規定，讓業界作好準備。而香港品質管理局總經理彭文俊先生則介紹食物安全監察控制系統及ISO 22000食物安全管理体系，並講解實行及認證食物安全管理体系的好處。

在承辦人經驗分享環節中，新裕記集團的董事及採購經理劉廣財先生講解如何在採購食物材料時確保食物安全。



食物安全專員陳漢儀醫生致歡迎詞。
Dr Constance Chan, Controller of the CFS presented the welcome speech.

Food Safety Charter Annual Meeting

The first Food Safety Charter Annual Meeting was held by the CFS on 24 February 2011 at the YMCA of Hong Kong. Different from the Certificate Presentation Ceremony held in the past two years, the Annual Meeting invited food experts to provide the latest food safety information and Signatories to share their experience in ensuring food safety in daily operation.

承諾人的參與及支持

標示證書



實行風險管理措施 (1)

■ 生熟分開



實行風險管理措施 (2)

保存紀錄



實行風險管理措施 (3)

■ 保持良好個人衛生



讓公眾認識 「食物安全『誠』諾」

食物安全通訊 - 新饌新知 (12/2010)



食物安全中心
CENTRE FOR FOOD SAFETY

公眾篇

食物安全通訊

二零一零年季刊 第四期
食物安全中心出版

專題特寫

處理食材重安全 享用火鍋更安心

聖誕新年將至，火鍋是聚餐的熱門選擇。但大家大快朵頤的同時，亦應注意食物安全，以免病從口入。

火鍋的特色

進食火鍋時，多會共用鍋子，很多時鍋裏的湯滾未沸騰，大家便會放入不同的食物，不過煮熟食物所需的時間不一，大家多只靠經驗去判斷食物是否已徹底煮熟。其實，要確保食物已煮熟，最穩妥的做法是待湯



吃火鍋時要留意食物煮熟才進食，並考慮一次過大量煮熟食物在鍋內。

目錄

專題特寫
處理食材重安全
享用火鍋更安心

新饌新知
製作「軟殼蟹香芒米紙卷」安全要訣

食物新知
(I) 編編 看看 食用更健康
營養標籤系列一
營養素含量聲明

(II) 食物安全核對草案

活動簡介
(I) 消費者聯繫小組
(II) 食物安全諮詢展覽
(III) 第45區工展會

食物安全計劃圖誌
製作解離的重點控制

你問我答
亞細亞雞骨是否本港准許使用的調味劑？

真相與謠言

動植物

查詢與訂閱

食物安全通訊 • 1

新饌新知



製作「軟殼蟹香芒米紙卷」安全要訣



食物安全中心提供圖解安全要訣

今期我們訪問「食物安全『誠』信」的承辦人「心·泰」。「心·泰」是一間廣受歡迎的泰式餐廳，提供一個舒適及清潔的環境，讓顧客細意品嚐他們精心炮製的美味新派泰菜。「心·泰」其中一道深受食客推崇的款式是「軟殼蟹香芒米紙卷」。這道獲得不少好評的菜式，到底有什麼製作秘訣呢？

「心·泰」助理總廚羅定國師傅表示，軟殼蟹香芒米紙卷是即叫即製的，而製作秘訣包括：

	如何配製	秘訣
收	 <p>首先，要購買品質良好的軟殼蟹，然後把軟殼蟹洗淨。</p>	<p>檢收步驟十分重要，收貨時需要檢查收取之貨品，並以先入先用的方法貯存，以確保食物之品質。</p>
炸	 <p>吸乾水分，蘸勻醃料，放入沸油內炸至金黃色，撈起，隔油備用。</p>	<p>軟殼蟹放入沸油內炸時，師傅可憑蟹顏色、炸煮時間以作評估食物熟透程度，確保食物已徹底煮熟。</p>
浸	 <p>越式米紙用水浸軟，抹乾水。</p>	<p>米紙只需浸幾秒鐘，不能浸太久。</p>

食物安全通訊 • 4

食物安全通訊 - 新饅新知 (03/2011)



專題特寫 1 校園環保午膳

為進一步減少食物浪費、推廣健康生活和培養學生愛護環境的價值觀，政府邀請全港學校簽署環保午膳約章。簽署約章的學校承諾為學生提供午膳時，會致力使用可重用餐具及器皿，以及在現場派發飯菜。



目前，大部分學校的午膳均由供應商提供，所以，家長及學校須確定供應商已採取以下的措施，以確保食物安全及衛生，減少食物中毒的風險。



1. 設備

- 安排足夠的設備，尤其是爐具、雪櫃和保溫用具。

2. 採購材料及收貨

- 向可靠的供應商採購食材。
- 收貨時要檢查來貨的品質。

目錄

專題特寫

- 校園環保午膳
- 減低食物中因糖酸含量的方法

讀者文摘

- 拒絕供應來源保障食物安全
- 選擇「有機」食物有學問
- 草酸食物中毒
- 安全使用仿瓷餐具

新饅新知

製作「芝燭一口貝」的安全要訣

活動簡介

- 活動活用營養標籤、標籤計劃
- 營養資料標籤制度講座及展覽

售價就咗

所有預先包裝食物都需添加防腐劑？

真相與謠言

豆腐、黃豆製品營養豐富，人人皆宜？

點滴點

香港食紅點

食物安全通訊 • 1



製作「芝燭一口貝」的安全要訣

承接上開「新饅新知」，我們今期訪問另一間「食物安全『誠』諾」的承諾人「沙爹王」。「沙爹王」其中一味招牌菜是「芝燭一口貝」。究竟這道菜式有甚麼製作秘訣呢？「沙爹王」廚務部經理張春禧小姐表示，「芝燭一口貝」是即時製的，而製作過程和秘訣包括：

	製作過程	秘訣
	收 首先，購買品質良好的扇貝，然後妥善貯存。製作時，徹底清洗扇貝。	要向持牌或認可的供應商採購扇貝。仔細驗收扇貝，並以「先入先出」的方法取用，以確保扇貝的品質。
	焯 清洗後，將扇貝放在沸水內焯熟。	焯的時間要遵照製作指引的規定，確保扇貝已徹底煮熟。
	擺 把忌廉薯蓉放在碟上，然後鋪上煮熟的扇貝，再加上芝士及煙肉碎。	為做到色香味俱全，選用優質的芝士和煙肉。
	焗 把鋪好的扇貝放入焗爐內焗至全黃色後，置於碟上，並立刻送給顧客享用。	預設好焗的時間和溫度，確保時間和溫度準確。

食物安全通訊 • 2

地區巡迴展覽



更新展板(1)

食物安全「誠」諾

Food Safety Charter

「食物安全「誠」諾」是甚麼？

What is Food Safety Charter?

「食物安全「誠」諾」由食物安全中心與食物業界共同創建。成立以來，「食物安全「誠」諾」為業界提供日常運作中合適的措施，以食物安全為核心，向香港市民及各地遊客提供具創意及顧客至上的優質服務。



Food Safety Charter has been jointly developed by the Centre for Food Safety and the food trade. Since its establishment, Food Safety Charter has been providing facilitation for the food trade to incorporate appropriate measures in the day-to-day practice, so as to provide innovative and client-oriented quality services well-grounded on food safety to Hong Kong citizens and tourists from all over the world.

哪些店鋪簽署了「食物安全「誠」諾」？

Who are Signatories?

簽署了「食物安全「誠」諾」的食物業協會、食物店鋪、零售商及其他食物業界會展示「食物安全「誠」諾」證書和標貼。承諾人名單亦已上載至中心網頁(www.cfs.gov.hk)。



Food trade association, food premises, food retailer and any other members of the food trade which has signed up to the Charter displays the Food Safety Charter Certificate and Sticker in their premises. The signatory list is also available on the CFS's website (www.cfs.gov.hk).

食物安全「誠」諾

Food Safety Charter

承諾人的承諾

Commitments of the Signatory

- 支持「食物安全「誠」諾」
- 緊貼食物安全的發展
- 推廣食物業界的正面形象
- Support Food Safety Charter
- Keep updated on food safety development
- Promote good image of food trade



實踐

Practice

承諾人透過不同的途徑實踐其承諾，以確保食物安全：

- 向員工提供培訓
- 製訂合適的工作指引
- 提高日常運作及服務質素
- 向會員及業界友好宣揚「食物安全「誠」諾」

The Signatory fulfills their commitments through various means to ensure food safety:

- Provide training to their staff
- Develop suitable practice guidelines
- Enhance operations and service deliveries
- Promote members of their chains or associations on the Charter



更新展板(2)

食物業界的風險管理措施

Risk management measures in the food trade



生熟分開

Separation of Raw and Cooked Food

使用顏色代碼

Use colour codes



【特別鳴謝：怡和洋行有限公司（自2008年起成為食物安全「星」獎承辦人）】
[Special thanks to: Sui King (Holding) Co. Ltd. (Food Safety Charter Signatory since 2008)]

食肆不僅提供不同顏色的用具給員工處理不同類型的食物，並張貼指引提醒員工一致使用不同的顏色代碼。例如藍色砧板用來處理生的食物，綠色砧板用來處理蔬菜，而白色砧板用來處理熟的食物。上圖中的員工正在使用貼有紅色膠貼的白色砧板及刀來切蘿蔔糕。

Food premises not only provides utensils with different colours for different types of food, but also posts up guidelines to remind staff the consistent use of different colour codes. For example, blue chopping board for raw food, green chopping board for vegetable and white chopping board for cooked food. From above pictures, a staff uses white chopping board and knife with red sticker to cut the turnip cakes.

明確標示貯存位置

Label storage locations clearly



食肆以容器/包裝分別包裹不同食物，他們還安裝了獨立的雪櫃分開貯存生和熟的食物，並貼上明確的標示。

Food premises has separate containers/packages for storing different food. Separate fridges with clear labels are also installed for storing cooked and raw food.

【特別鳴謝：金蘭園料理（自2009年起成為食物安全「星」獎承辦人）】
[Special thanks to: KimChen Korean Restaurant (Food Safety Charter Signatory since 2009)]



食物業界的風險管理措施

Risk management measures in the food trade



保存紀錄

Record Keeping

標示來貨日期，確保先入先出

Label receiving date to ensure first-in-first-out



【特別鳴謝：小南園集團（自2008年起成為食物安全「星」獎承辦人）】
[Special thanks to: Xiao Nan Garden Group (Food Safety Charter Signatory since 2008)]

食肆在包裝上標示食物的來貨日期，讓員工按先入先出的原則使用食材，確保食物在保質期內使用。食肆亦應在包裝上標示食物的來貨日期，讓員工按先入先出的原則使用食材，確保食物在保質期內使用。

記錄及審查貯存溫度

Record and check the storage temperature



冷凍食物需貯存於攝氏4度或以下，食肆應都會檢查雪櫃溫度，把溫度記錄在溫度紀錄表上，並由部門主管審查。

Chilled food should be kept at temperature or below 4°C. Staff checks the temperature refrigerator regularly everyday. They record temperature on the log sheet for supervisor checking.



【特別鳴謝：南華茶莊（自2010年起成為食物安全「星」獎承辦人）】
[Special thanks to: Nanyang Tea House (Food Safety Charter Signatory since 2010)]



食物業界的風險管理措施

Risk management measures in the food trade



保持良好個人衛生

Practicing Good Personal Hygiene

提供足夠的洗手設備

Provide adequate hand-washing facilities

員工正依照程序清潔雙手，食肆提供的洗手設備充足，包括檯液及抹手紙，並在當眼位置張貼洗手步驟，提醒員工正確的洗手程序。Staff is following the instruction to wash his hands. Food premises provides sufficient facilities for hand washing which include soap and paper towel. The hand washing instruction is also stuck in conspicuous place to remind the proper hand washing procedure.

【特別鳴謝：香港日航酒店（自2009年起成為食物安全「星」獎承辦人）】
[Special thanks to: Hotel Nikko Hong Kong (Food Safety Charter Signatory since 2009)]



為員工提供手套及口罩

Provide gloves and masks for staff

員工在配製食物時戴上手套及口罩。Staff wears gloves and masks during food preparation.



【特別鳴謝：沃力牛（自2010年起成為食物安全「星」獎承辦人）】
[Special thanks to: Luncheon Star (Asia Pacific Catering Corporation Ltd.) (Food Safety Charter Signatory since 2010)]



介紹承諾人

霸王山

地址：九龍尖沙咀漆咸道
年大廈地下 A 鋪

本店對食物安全非常重視，
要性，所以本店（荃灣店及
常法管理，另外尖沙咀亦已
常法之首次認證，希望能做
重要管理，並定期、定期、定期

福臨門(九龍)酒家有限

地址：九龍尖沙咀金巴利道 53 - 5
下 8 號鋪及 1 樓

本店九龍福臨門海鮮魚翅酒家於一九
業。公司宗旨以優質的食物及服務奉
直以來均受各方讚賞。

香港日航酒店

地址：九龍尖沙咀東部麼地 72 號

Hotel Nikko Hongkong is a member of Nikko Hotels
International health hotel offers food
French restaurant
Chinese restaurant
and a Sky Lounge

杏花樓

地址：香港銅鑼灣白沙道 4 號地下

杏花樓始創於二十年代百花齊放的廣州，由譽滿
羊城的甜品師傅親自主理。經過多年來的發展，
除甜品外，亦致力炮製中式小菜及西餐。

98度餐飲集

地址：九龍尖沙咀樂道 23 號 A 地下

餐廳供應各地
飯、泰式海南
仕。

城景

地址：九龍油麻地窩打老
際 1 樓部分

City Café offers a wide sel
delicacies, refreshing food
style kitchen enables the c
their cooking skills in fron
for breakfast, lunch and di
menu available.

金鳳

地址：

1. 尖沙咀山林道 9 號卓能中心地下 A 鋪
2. 太子荔枝角道 102 號金鳳樓地下

本餐廳創立於 1969 年，以既腴滑又有肉味的牛
扒馳名，被譽為當時「人人食得起」的西餐。宗
旨是「要客人吃得開心」，用料認真，價廉物
美。



以上資料由承諾人提供

以上資料由承諾人提供

推廣



網頁



手機應用設式

■ 將於2011年底完成



工具



「食物安全『誠』諾 2011/12」

「食物安全『誠』諾」表彰計劃

- 自2009/10年度推出
- 嘉許持續參與「食物安全『誠』諾」的食物業協會及持牌食物業處所
- 分兩部分
 - 食物業協會
 - 持牌食物業處所

「食物安全『誠』諾」表彰計劃 (食物業協會)

- 連續三年簽署「誠」諾；及
- 連續三年成功推動會員簽署「誠」諾
→ 「食物安全『誠』諾」證書獲加添星章

「食物安全『誠』諾」表彰計劃 (持牌食物業處所)

- 連續三年簽署「誠」諾；及
- 過去兩年符合食物安全及衛生規定
→ 「食物安全『誠』諾」證書獲加添獎章

統計數字

年份	類別	數目	總數
2008	協會	20	1678
	銷售點	849	
	食物業處所	809	
2009	協會	21	1806
	銷售點	1058	
	食物業處所	727	
2010	協會	21	2088
	銷售點	1039	
	食物業處所	1028	



踴躍參與

一同確保食物安全

